

传华美酒欣赏系列

新西兰葡萄酒

■隋爱平医师

新西兰是大洋洲最美丽的国家之一。许多去过新西兰旅游的华人或者看过电影“指环王”(The Lord of the Rings)的观众,无不那里的名山大川和优美的海岸线所震撼,真可谓不是仙境胜似仙境。除了拥有让人流连忘返的美境外,近年来新西兰葡萄酒也逐步赢得世界声誉,特别是长相思(Sauvignon Blanc)和皮诺瓦(Pinot Noir)。

新西兰的国土分为北岛和南岛,共有十个葡萄酒产区。其中重要的产区由北向南排列包括:北岛部分有奥克兰(Auckland)、吉斯本(Gisborne)、霍克斯湾(Hawke's Bay)、马丁堡/怀拉拉帕(Martinborough/Wairarapa);南岛部分有马

尔堡(Marlborough)和中奥塔哥产区(Central Otago)。最大的马尔堡产区以长相思(Sauvignon Blanc)和皮诺瓦(Pinot Noir)葡萄酒为主;而第二大的霍克斯湾产区主要生产波尔多风格的混酿红酒(Bordeaux Blands)、霞多丽(Chardonnay)以及西拉(Syrah)葡萄酒。

英国传教士 Marsden 于一八一九年在北岛的凯利凯利(Kerikeri)栽下了新西兰的第一株葡萄。大约二十多年之后,第一任英国驻新西兰使节 James Busby 在怀唐伊(Waitangi)酿造了新西兰记录上的首份葡萄酒。到上世纪六十年代,由于得到政府的不断支持,新西兰葡萄酒业发展日新月异。

一些大型的国际葡萄酒公司也相继进入新西兰,例如奔富(Penfolds)、麦克威廉(McWilliam's)以及施格兰(Seagrams)等。与此同时,新西兰本土的大型葡萄酒企业和酒庄也逐步发展壮大,例如蒙大拿(Montana)、诺比罗(Nobilo)以及新玛利庄园(Villa Maria Estate)等。

新西兰除了生产高质量葡萄酒之外,其羊毛和奶制品生产也闻名天下。其依靠大规模人工培育或者得天独厚的天然草场已发展成为世界上重要的畜牧业大国,每年冬天,葡萄酒庄主都会容许附近居民饲养的羊群在葡萄园中免费吃草,以此来控制杂草的生长。

隋爱平医师在美国首都华盛顿郊区区的马里兰州盖城行医,利用业余时间研究葡萄酒。并创立传华酒业公司(英文名称 Seneca Creek Wines & Spirits, Inc.)推广葡萄酒知识。网页: www.chuanhuawines.com; 如果您有关于葡萄酒的问题或心得,请直接联系隋爱平医师。电子邮件: peterasui@yahoo.com. 如果您有脸书(facebook),可在您的脸书(facebook)中搜寻 chwine 一词就可看到隋爱平医师的脸书。喜欢葡萄酒的朋友还可以搜索公众号 chuanhuajiu 添加关注,或添加微信号: peter49247 进行交流。



广东女子体内钻出“活虫”! 爱吃这种美食等于生吞“虫窝”

有时候,真的想秃头也不明白,凭什么广东菜那么出圈,广东人厨艺那么神? 明明对于他们来说,高端的食材,根本不需要烹饪。

小姑娘花1个钟,把妆化成别人看不出来的样子(简称“伪素颜妆”),而广东人则硬要花1个钟,把一道菜做成没做的样子。

你若问,他们就会搬出“原汁原味”4个字,让你自己体会去。(“原汁原味”在广东的地位跟“热气”差不多)

尤其这两大门派,看上去毫无烹饪技术可言,却是广东人yyds。

顺德鱼生,潮汕生腌。

一片鱼生,晶莹剔透,薄如蝉翼,轻可吹起,鲜甜爽滑,挑起老饕们的味蕾高潮;

一份风花雪月的生腌海鲜,将潮汕人哄得五迷三道,被称为潮汕的“毒药”。

手口并用,十指流油! 好吃到根本停不下来!

但别说我泼你们冷水,吃醉虾、醉蟹、鱼生这些美食相当于吃“虫窝”,不少人吃了后,体内长出乱跑的“活虫”!

尤其最近又到了吃蟹的季节,唔熟唔食啊大佬!

深圳一家3口过了“醉蟹”瘾,1个月齐齐发病,差点连命都不保

去年9月,深圳的一家3口先后发热、腹痛、咳嗽、乏力、食欲不振、乏力等

性粒细胞明显升高。

医院给他们做了寄生虫抗体、CT检查后,发现这一家人得的是“肺吸虫病”。

细问才知道,因为9月是吃螃蟹的季节,这家人迫不及待品尝了“头啖蟹”,而且是味道最鲜的醉蟹。

结果,1个月后病发,一家人全部进了医院……

“肺吸虫病”是个啥?

这病还有个名字,叫并殖吸虫病,由并殖吸虫寄生在人体脏器导致。

人一旦生食或半生食(腌吃、醉吃或烤吃)被并殖吸虫囊蚴感染的淡水蟹或螺蛳,或喝了被污染的生水,就会被感染。

被感染后,你会感觉到:

肺部不舒服。并殖吸虫寄生在肺部,会引起咳嗽、胸痛、咳出铁锈颜色的痰;

有虫子在腹腔脏器间“跑来跑去”,让你腹痛、腹泻、恶心、呕吐等,还可能侵犯肝脏导致肝功能异常;

如果虫子侵入大脑,会头痛、头晕、癫痫等;

看到皮肤下有结节或包块。

而且这包块还会“乱跑”,可能今天出现在背部下面,明天就游到背中部了。

但在众多寄生虫家族中,肺吸虫就是个渣渣,只能算青铜,大佬们还在后面。

医生从女子体内取出虫体(活虫)。

当回事。2020年3月,程女士突然病发,腹部疼痛,同时伴随恶心、呕吐等。医院给程女士做了微创手术,成功将结石取出,还在她体内放了一个“鼻胆管”,引流胆汁。

本以为程女士这样就可以康复,万万没想到,手术后第三天,医生在她鼻胆管中发现两个又扁又小的粉色“肉片”,长度1厘米,还在胆汁之中还会自由伸缩。

经过病理科检验,这个会伸缩的“肉片”,是一种存在于淡水鱼虾体内的寄生虫,华支睾吸虫(肝吸虫)。而程女士的胆结石,很可能是死去的寄生虫尸体形成的。

原来病发前不久,程女士曾一次性大量食用生鱼片! 更巧的是,程女士查出胆结石是在2019年12月,而同样是12月的几天前,她曾和家人一起吃过生鱼片。

“肝吸虫”,寄生虫圈的黄金大佬

这位大佬是我国感染率最高的寄生虫之一,它可以寄生在人体的肝胆系统,引起肝脏反复的炎症、器官衰竭等症状,可能发展为肝硬化,严重时可能导致肝癌。

它能感染很多淡水鱼类,比如青鱼、草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等等。不少广东人爱吃鱼生,所以广东地区的肝吸虫病感染率一直居高不下。而且它们特能生,每次能产1400到2000个卵,而且可存活20到30年,子子孙孙在你的体内疯狂肆虐……

烫一烫,老了就不好吃了,

人类这么想,旋毛虫、包虫和绦虫很高兴。还有牛带绦虫虫卵,发育成成虫后可达4~8米,寿命可达20~30年甚至更长。这么长的虫子,多繁殖些的话,足以塞满你的肚子了……

蛇肉蛙肉不煮熟,虫子在你眼皮子底下下来游去。裂头蚴的幼虫,寄生在蛙和蛇的体内(因为蛙可能会被蛇吃掉)。人吃了没有煮熟的蛇和蛙,幼虫就有机会进入人体,到处游窜。而且这场“旅游”并不是悄无声息的,是明目张胆的。

你会看见你的皮肤上有小包,但是一会儿就消失了,不好意思,裂头蚴到此一游,然后往下一站去了。下一站是眼睛、脑子还是尿道? 随缘吧。

听说泡酒,蘸醋或芥末能杀虫?

很多人以为酒可以杀菌消毒,所以也有办法干掉寄生虫,但其实哪怕醉上一个星期,这些虫还活得好好的。

高度酒、酱油、芥末、醋等调味料腌制都不能有效杀灭寄生虫,生食海鲜后喝烈酒、白醋,也不能起到杀灭寄生虫和细菌的作用。

但是,如此“刀枪不入”的寄生虫或病原体,却可以被100℃的开水“一枪爆头”。

Advertisement for Jasmine Medical Daycare Center. Includes logo, address (12910 Cloverleaf Center Drive, Suite 100, Germantown, MD 20874), website (www.jasminecenter.com), and a list of services and staff members (邹秉雄, 吕思慧).